

料金別納
郵便

だいにこん屋さんの よもやま通信

ニュースレター

発行:株式会社中央フーズ 〒285-0844 千葉県佐倉市上志津原3番地 TEL 043-489-1287 FAX 043-461-7678
ホームページ <http://www.chuou-foods.com>

ご挨拶



代表の金子です

最近とある事情のためInstagramを始めました。大根関係や個人的なもののアカウントではないのですが日々投稿しています。ただの写真の投稿だったり動画の投稿もするんですが他所の方の投稿等を見ているとすごいんですね。ちょっと初心者の私の場合、素人感満載です。そんなんで少しでも上達しないと思いとりあえず写真加工のアプリを新しく入れてみました。これが中々すごいんですが、まずは切り抜き。こちらは過去にニュースレターで使用した写真(辛み大根を青森の畑で実際に育てたものです)大根の写真部分だけを切り抜いて後ろの背景はAIでサジェストされたものです。なんか簡単におしゃれなものが作れてしまいますよね。



辛味大根



またこちらは自分の写真で遊んでみました。雑誌の表紙になったり、行ってもない山に遊びに行ったり、おしゃれキッチンを紹介していたりついつい遊んでしまいます。今後このニュースレターももしかしたら写真加工アプリを駆使してちょっとおしゃれになるかもしれませんね。

さて、気になる大根の生育状況ですが、この4月5月はたくさんお問い合わせがありました。テレビでも報道されていたようですがキャベツは本当になかったようです。気候的には3月4月ともに弱日照と低温の時があったのか大根は抽苔の被害があらこちらであったようです。抽苔(ちゅうたい)は大根が生育中に寒さを感じて自分の成長ではなく子孫を残す方にスイッチが入るため花を咲かせようと花茎が伸びる現象です。そのため大根の根の方にはあまり栄養がいかずスが入ったり筋が強くなったりと良いことは一つもありません。正直この時期には珍しいというか、あまりこの時期抽苔の話題は聞いたことが無いと思います。幸い私たちの畑はそれほどそういった被害は少なく6月上旬収穫した大根も予定より多く取れたのでほっとしています。最近東南アジアのようなスコールと思うくらいの突然の激しい雨があたりしますので、その都度畑回りをし、少しも安心できませんね。最近一番気にしているのはまた「ラニーニャ」が来ることです。夏暑くて冬寒い！わがままボディーの私には大変です。もちろん大根にも大変です。「ラニーニャ」が冬まで続くと本当に困ります。

寒さで育たないというのが経験上一番怖いです。今からそんなに心配していてもしょうがないのですが、

営業さんのある素敵な日



営業の矢野です!!

こんにちは、営業の矢野です。先日、千葉県白子町の玉ねぎをもらいました！4月下旬～5月限定の野菜でまさに旬のもの！玉ねぎを切っているときから、いつもの玉ねぎとは違いました。涙が出てくるようなツーンとした刺激がなく、本当に玉ねぎかな？と思ってしまうくらいです。サラダにして食べましたが、辛みがなく甘くて美味しかったです。毎年5月には玉ねぎの収穫体験ができるイベントも開催されているようです。



白子のたまねぎ

今月の一句

い
ら
孫
を
諭
吉
飛
細川浩一

はい！工場長です

2024高校サッカー総体(インターハイ)の季節がやってきました。千葉県の代表を決めるトーナメントは、市立船橋、流经大柏のプレミア2強と、19年ぶり関東大会千葉優勝の習志野と準優勝の検見川が、残り2つのシード校となっており、他、八千代、日体柏などベスト16が出揃いました。

全国常連の強豪校も、それぞれの県予選大会で敗退などというニュースも飛び込んできています。

どのチームも、最後まであきらめずに、千葉県代表、優勝に向けて頑張ってもらいたいと思います。

今年から福島がサッカーの固定開催地のようです。ぜひ、推しのチームの応援で行きたいですね！

ねぎそば食べたい！



千葉・青森の畑から

トンネル栽培

年内播きは強い青み、短根。1月播きも青みが気になりましたが、それ程無く収穫中盤から掘り遅れ気味になりました。結果、前半の青みによる収量減は補えました。

春3/中旬から始まった播種ですが、3/15～4/月上旬播き品種において一部※抽苔が発生しました。

3/15.16播きだけに抽苔があり、その日以降のものについては、信じられないくらいのもので、一日を境にこの差！

今年2月～3/中旬播種については抽苔が多かったそうです。

残り後僅かで青森支店に切り替わります。青森支店も播種が始まっています。今年の夏も暑い(ラニーニャ現象)予報、万全を期して奮闘中。

※抽苔…一定期間の低温にあたるなどしてトウ立ちしてしまう。



3月中旬播き 信じられない大根

日本ベジタ 小川

スタッフ紹介

皮むき場を担当している後藤です！

さて、前回自分がニュースレターで紹介させていただいたのは家族で行けてたくさんの動物にふれあえる東金にある「ねこのす」をご紹介させていただきましたが、今回は美味しい&人気定食屋さんをご紹介させていただきます！

千葉県の印西市にある高橋食堂です！旅館と隣接していて庶民的でメニューが豊富にありどれを注文しようか迷うくらいです！来店しているお客様は日替わりランチを頼んでいる方が多いみたいですが、私がオススメするのは「豚キムチ定食」です！

ご飯もどんぶり茶碗に盛ってありかなり満足する定食になっています！千葉県に来た際や近くに来たときは是非是非立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



高橋食堂



豚キムチ